



Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

Mot de passe WIFI : fluffy&cie

SI CE N'EST PAS LE BONHEUR, ÇA Y RESSEMBLE...

Ce *motto* m'a guidé toute ma vie et maintenant plus que jamais il est au cœur de ma démarche. Après dix-huit années de grands moments gastronomiques, j'ai voulu créer au **39 rue des Jeûneurs** en un lieu insolite, *qui parle de mes racines et vous donne des ailes* ; Une adresse de quartier propice aux rencontres et *au partage, aux confidences* comme *aux rassemblements*, au temps pour soi et avec les autres.

Une maison de goût qui réconcilie *exigence et simplicité*, petits plats d'ici et délices d'ailleurs, *recettes de grands-mères* et cocktails *haute couture* ; un lieu de vie épicurien et élégant, dans lequel tisser des liens et partager de bons moments. Nourri de toutes mes expériences, un lieu qui rassemble et me ressemble. Je vous invite chez moi, vous êtes ici chez vous.

— *Hélène Darroze*

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFES

Espresso	3,5
Macchiato	4,8
Double espresso	5,5
Cappuccino	7

THES

Genmaïcha – Japon	5,5
Kinihira – Rwanda	5,5

INFUSIONS

Verveine – Tilleul	5,5
--------------------	-----

NOS DIGESTIFS

LES ARMAGNACS DARROZE

LES ASSEMBLAGES

20 ans d'âge	18
30 ans d'âge	22
40 ans d'âge	30
50 ans d'âge	38
60 ans d'âge	45

LA COLLECTION UNIQUE

2003	18
1991	24
1988	27
1981	33
1982	29
1974	46
1967	39
1966	70
1964	42
1962	47

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Chartreuse jaune	16
Chartreuse verte	17
Roulot	Liqueur de Mirabelle 15
Roulot	Poire Williams 23
Roulot	Abricot 28

LES DESSERTS

Turron glacé aux fruits secs, réduction de jus d'abricot à l'armagnac Darroze	12
Goxua Basque, rencontre entre le tiramisu et la crème brûlée	12
Cheesecake Basque aux zestes de citron, coulis de fruits de saison	12
Mousse au chocolat noir d'Équateur Guayaquil, piment d'Espelette, huile d'olive et cacahuètes de Souston	12
Pavlova aux figues, chantilly à la feuille de figuier	12
Notre baba « signature » imbibé à l'armagnac Darroze, crème montée à l'amande et mirabelles fraîches	pour 2 pers. 28

LE MENU D'HÉLÈNE

1 TAPAS A PARTAGER

FOIE GRAS

THON PIPERADE

JOUE DE BŒUF

PAVLOVA

**Pour la table entière uniquement
85 euros par personne**

*A propos de l'origine de nos viandes,
Bœuf, cochon, volaille : naissance, élevage et abattage : France*

LES HORS D'OEUVRES

Œuf mimosa à l'anchois de Cantabrie, piment Guindilla, mélange d'herbes	11
Melon Charentais, lamelles de fenouil, burrata crémeuse	11
Tomates anciennes, ventrèche de thon confite, piments doux des Landes	16
Tartelette aux champignons des bois, foie gras de canard des Landes rôti, jaune d'œuf coulant	21
Terrine de foie gras de canard des Landes confit aux baies de Timut, chutney de fruits de saison	24

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Tomate farcie de légumes d'été confits, riz sauté aux pistils de safran	18
Thon blanc de Saint Jean de Luz et piperade aux piments doux des Landes	22
Merlu de Saint Jean de Luz, haricots tarbais aux pimientos del Piquillo et chorizo	29
Joue de bœuf confite au vin rouge de Madiran, échalotes et oignons à la graisse de canard	35
Côte de cochon Duroc rôtie à l'os, coques marinière, jus au persil plat	pour 2 pers. 45
Demi poulette jaune de chez Mme Garat cuisinée aux citrons confits, olives Taggiasche et romarin	pour 2 pers. 55

LES ACCOMPAGNEMENTS

Sucrine de pleine terre en vinaigrette et herbes aromatiques	6
Pommes de terre croustillantes au brebis basque et romarin frit	8
Jeunes carottes au miel et aux graines de cumin	8
Polenta de maïs Grand Roux crémeuse au parmesan	8